

Šušlava torta sa lešnicima



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Kora:

- **15** belanaca
- **36 kašika** šecera
- **3 kašike** sirceta

Fil:

- **15** žumanaca
- **10 kašika** šecera
- **375 g** margarina
- **100 g** prženih mlevenih lešnika

Ukrašavanje:

- **300 g** šlaga
- **4 dl** kisele vode

Priprema

Kora: Umutiti 5 belanaca sa 12 kašika šecera i 1 kašikom sirceta. Uključiti rernu prvo na 250 stepeni da se zagreje, a kad se stavi kora smanjiti na 150 stepeni i sušiti 30-40 minuta. Na isti način napraviti još 2 kore.

Za fil skuvati žumanca i šećer na pari, pa kad se ohladi dodati umućen margarin i lešnike. Za ukrašavanje

umutiti šlag sa kiselom vodom.

Filovati: kora, fil, kora, fil, kora, fil, šlag.

Savet